



Philosophie et enjeux

Un slogan qui donne le ton ! «Foyer-Handicap, qualité incluse»

Des passionnés composent nos équipes de professionnels, en cuisine comme en salle, afin de donner le meilleur d'eux-mêmes pour vous satisfaire !

Quel enjeu de taille pour une entreprise sociale !

Depuis bientôt 10 ans, tous nos collaborateurs apportent leur enthousiasme et leur bonne humeur au service de nos clients.

Notre engagement: une cuisine de saison personnalisée composée avant tout de produits locaux et même de nos potagers à Cressy !

Dites-nous si cela vous plaît et faites-nous part de vos suggestions ! On aime vous écouter et vous faire plaisir !

L'équipe du Ô5



Provenance des produits

Nous privilégions les produits locaux et de saison et en particulier, des produits labellisés «GENEVE REGION TERRE AVENIR». La mention «GRTA» figure à côté des produits labellisés.

Provenance des viandes:

Poulet, bœuf : Suisse

Provenance des poissons:

Loup : Grèce (Elevage)

Saumon : Suisse

Provenance des boissons: Genève (et son canton)

Lait entier GRTA utilisé en cuisine et pour les boissons lactées

Jus de pomme (GRTA)

Vins exclusivement de vigneron genevois

Bières (GRTA), exclusivement genevoises

Ateliers de la Fondation mis à contribution

Pain, desserts et mignardises, atelier Boulangerie-Traiteur

Confitures, Café-Restaurant Ô5

Plantes aromatiques et décorations florales, atelier Horticulture

Matériel publicitaire, atelier Création-Communication

Broderie du logo Ô5 sur les tenues, atelier Broderie



Ô Entrée

Entrées Plat

Salade mêlée	CHF 6.-	
Salade fraîcheur de poulpes (Espagne) à la Méditerranéenne (Poivrons, tomates, céleri, pignons, olives Taggiasche, ail, persil plat, huile d'olive, jus de citron)	CHF 15.-	29.-
Salade César au saumon Suisse mariné aux épices Cajun (Laitue Romaine, œuf Bio Suisse, tomates datterini, focaccia et Parmesan Reggiano)	CHF 14.-	27.-
Tartare de tomates rose de Berne, melon et nodini de Mozzarella Genevoise (végétarien) Feuilles de roquettes et pasta frita	CHF 13.-	25.-

Horaires d'ouverture de 7h à 15h00

Cuisine chaude de 11h30 à 14h

Les informations sur les allergènes présents dans les plats de la carte sont à votre disposition sur demande.

TVA 7.7% incluse



A l'emporter, TVA 2.5% incluse

Ô plats

Notre pâte du jour (végétarien) CHF 20.–

Notre suggestion du jour CHF 25.–

Filet de loup (Grèce) à la plancha, vierge de tomates multicolores GRTA à l'origan frais.

Tempura de fleur de courgettes et caviar d'aubergines Siciliennes

CHF 27.–

Le Spicy Mexican burger «Black Angus» (un bun au maïs, un steak haché de bœuf «Black angus» Suisse de 200 g, tartare d'avocat et lime, pickles de concombres, tomate, iceberg, sauce barbecue)

Accompagné de pommes de terre chips «maison»

CHF 24.–

Médallions de veau Suisse (dans le filet) poêlés, jus court à la sauge de nos jardins.

Légumes d'été rôtis sur une mousseline de fèves

CHF 32.–

Horaires d'ouverture de 7h à 15h00

Cuisine chaude de 11h30 à 14h

Les informations sur les allergènes présents dans les plats de la carte sont à votre disposition sur demande.

TVA 7.7% incluse



A l'emporter, TVA 2.5% incluse

Ô Gourmandises

Les fraises Suisses préparées selon vos envies :

* Nature	CHF	9.-
* Avec crème de la Gruyère et meringue Suisse	CHF	10.-
* Avec une crème glacée artisanale à la vanille et coulis de fraises	CHF	10.-
Traditionnel tiramisu de Sébastien	CHF	10.-
Café ou thé gourmand	CHF	12.-

Nos glaces et sorbets

Sorbets (purs fruits sans lactose)

Citron jaune, mangue, fraise

Crèmes glacées au lait frais et crème fraîche de la Gruyère

Chocolat, vanille, fleur de lait, café kimbo

Prix de la boule	CHF	4.-
------------------	-----	-----

Glaces artisanales élaborées par ArtyGlaces SA, rue du Vélodrome 4, 1205 Genève.

Toutes nos glaces et sorbets étant artisanaux, il est possible que certains parfums changent ou ne soient plus disponibles.

Horaires d'ouverture de 7h à 15h00

Cuisine chaude de 11h30 à 14h

Les informations sur les allergènes présents dans les plats de la carte sont à votre disposition sur demande.

TVA 7.7% incluse



A l'emporter, TVA 2.5% incluse

Vins genevois AOC Genève

		1 dl.	Bt.
Vins blancs			(75cl.)
Chasselas			
Domaine des balisiers, Peney-Dessus, Satigny	2019/20 CHF	4.50–	33.–
Sauvignon blanc			
Domaine des Graves, N. Cadoux, Avusy	2019/20 CHF	6.50–	46.–
Chardonnay - <i>élevé en amphore</i>			
Domaine des balisiers, Peney-Dessus, Satigny	2017 CHF	6.50–	46.–

Vins rouges

Gamay Galotta			
Domaine Grand'cour, JP Pellegrin, Peissy	2019/20 CHF	5.50–	38.–
Pinot noir « fut de chêne » (70cl*)	2019/20 CHF	6.–	45.–*
C. Ramus, Dardagny			
Lune Rousse Gamaret - <i>élevé en amphore</i>			
Domaine des balisiers, Peney-Dessus, Satigny	2019 CHF	6.50–	46.–

Vins rosés

Châteaux du Crest « Pinot noir, merlot »	2019/20 CHF	6.–	45.–
Micheli du Crest, Jussy			

Horaires d'ouverture de 7h à 15h00

Cuisine chaude de 11h30 à 14h

TVA 7,7% incluse



Champagne

1 dl. Bt.

(75cl.)

Besserat De Bellefon Bleu Brut

CHF 12.- 69.-

Bières Genevoises GRTA de la brasserie la Pièce à Meyrin

Moby Kid- blanche (33cl)

CHF 5.20

Ste-Pastule-blonde (33cl)

CHF 5.20

Vermeilleuse-ambrée (33cl)

CHF 5.20

L'Amer Noirte-noire (33cl)

CHF 5.20

Bière pression du moment

Calvinus (33cl)

CHF 3.80

Apéritifs

Spritz (10 cl.)

CHF 9.-

Kir vin blanc (10 cl.)

CHF 7.-

Kir Royal (10 cl.)

CHF 11.-

Martini blanc et rouge (4 cl.) (vol. 15%)

CHF 4.50

Pastis (4 cl.) (vol. 45%)

CHF 5.50

Campari (4 cl.) (vol. 23%)

CHF 4.50

Campari orange (4 cl.) (vol. 23%)

CHF 5.50

Porto rouge (4 cl.) (vol. 19.5%)

CHF 5.50

Horaires d'ouverture de 7h à 15h00

Cuisine chaude de 11h30 à 14h

TVA 7,7% incluse



Minérales

Henniez verte légère/bleue non gazeuse (50 cl.)	CHF	4.50
Cocktail maison de fruits frais pressés	CHF	6.–
Citronnade maison	CHF	3.50
Jus d'oranges frais pressé (20 cl.)	CHF	4.50
Coca-Cola/Coca-Cola zéro (33 cl.)	CHF	4.80
Bitter rouge (10 cl.)	CHF	4.–
Granini nectar de pêche (20 cl.)	CHF	4.80
Granini nectar d'ananas (20 cl.)	CHF	4.80
Granini jus de tomate (20 cl.)	CHF	4.80
Thé froid maison (30 cl.)	CHF	4.–

Lait entier (GRTA) (30 cl.)	CHF	3.–
Sirop Morand (30 cl.)	CHF	3.–
Jus de pommes du Verger de St Loup (30 cl.)	CHF	3.–

Digestifs & spiritueux

Grappa Sibona 4 cl. (vol. 42%)	CHF	7.–
Williamine Morand 4 cl. (vol. 43%)	CHF	7.–
Abricotine Morand 4 cl. (vol. 43%)	CHF	7.–
Amaretto 4 cl. (vol. 28%)	CHF	6.–
Limoncello 4 cl. (vol. 30%)	CHF	6.–
Cognac 4 cl. (vol. 40%)	CHF	7.–
Moitié-Moitié 4 cl. (vol. 43%)	CHF	8.–

Horaires d'ouverture de 7h à 15h00

Cuisine chaude de 11h30 à 14h

TVA 7,7% incluse



Cafés et boissons chaudes

Café	CHF	3.30
Expresso	CHF	3.30
Ristretto	CHF	3.30
Renversé	CHF	3.80
Capuccino	CHF	3.80
Noisette	CHF	3.50
Café glacé	CHF	4.-
Double expresso	CHF	5.-
Thé en vrac	CHF	3.80
Chocolat froid	CHF	4.20
Chocolat chaud	CHF	4.20
Chocolat Liégeois	CHF	4.50

*Horaires d'ouverture de 7h à 15h00
Cuisine chaude de 11h30 à 14h*

TVA 7.7% incluse



A l'emporter, TVA 2.5% incluse

Croissanteries & Viennoiseries

Croissant	CHF	1.80
Pain au chocolat	CHF	2.20
Fruit frais	CHF	1.–
Salade de fruits frais	CHF	6.–
Birchermüesli «maison»	CHF	7.–
Tartine	CHF	1.50

Ô Petit Déjeuner

Une boisson chaude (café, thé, renversé, cappuccino)	CHF	8.50
Une viennoiserie (croissant, pain au chocolat, tartine)		
Un jus de fruits frais (orange ou cocktail de fruits)		

Horaires d'ouverture de 7h à 15h00

Cuisine chaude de 11h30 à 14h

TVA 7.7% incluse



A l'emporter, TVA 2.5% incluse



**Découvrez nos plats en ligne,
ils peuvent aussi être
commandés à l'emporter**



TVA 7.7% incluse



A l'emporter, TVA 2.5% incluse